

中学生のころ、家族旅行で京都に行き、料亭で食事をした。川のせせらぎの聞こえるお座敷で、美しいお皿や鉢に盛られた料理が次々に運ばれてくる。母は、

「贅沢だわあ〜」

と、はしゃいだ。中でも、黒いお椀の蓋を開けた時、その感動はひときわ高まった。

「これ、じゅんさいよ!」

私もそのお椀を覗いた。けれど、そこには澄んだ汁があるばかり。

「……じゅんさいって?」

「ほら、これよ」

母は吸い物の表面を、箸の先で指して私に見せた。目を凝らすと、そこに爪の先ほどのくすんだ緑色のものが浮かんでいた。

「このゴミみたいなの?」

「なんてことを言うの。じゅんさいって、高級品なのよ」

箸の先でつまもうとすると、キョロキョロと逃げて、とらえどころがない。やっとなつかまえて見ると、それは植物

Taste
of
the Season vol.12
text by Noriko Morishita
illustration by Mizue Hirano

じゅんさいって?

エッセイスト 森下典子

の小さな芽のようだった。口に入れると、スルツとした食感があって、あっという間に消えて行った。

じゅんさいは、スイレン科の水草の小さな若芽で、表面がゼリー状のぬめりに覆われている。いや、ほぼ全部がぬめりと言ってもいい。おしくないし、大体、食べた気がしない。

にもかかわらず、日本人はお椀にじゅんさいが浮かんでいると、目を輝かせて悦ぶ。

何年前か、じゅんさいの日本一の産地である秋田県の三種町に行った。見渡す限り広がる沼はスイレンに似た丸い葉に埋め尽くされ、緑の絨毯のようだった。そのあちこちに小さな箱舟が点々と浮かんで、舳先に人がしがやがんでいる。収穫の真っ盛りだった。

近くに寄って手元を覗くと、四角い木枠を水に浮かべて、丸い葉をかきわけている。水中の茎の間で、薄緑色の細長いものが揺れる。それを一つ一つ摘み取り、籠に入れる……

摘まれたものを見ると、くるんと巻き込んだ小さな葉っぱである。そのまわりを包むゼリー質が、新鮮な卵の白身のようにこんもりと盛り上がって、清流に生息する小動物のようにプルプル震えていた。

「このままでも食べられますよ」

そう言われたので、手に受け、つるつと吸ってみた。なんだか、白魚のおどりに似ている。ぷちぷちとゼラチン質がはぜる歯ざわりがして、口の中に、メロンの皮の部分に似たさわやかな余韻が残った。

町内の店で食事をした。「じゅんさいの三杯酢」「じゅんさいの酢味噌和え」「じゅんさいの天ぷら」と、どこまでもじゅんさいが付いてくる。なんだか、無性に味噌ラーメンが恋しくなった。やっとな湯気の立つどんぶりが運ばれ、目の前に置かれた。……見ると、ドサーツと大量のじゅんさいが盛られ、スープの色も見えなかった。

爪の先ほどのものが浮かんだお椀が、急にありがたく思えた。

もりした のりこ / 神奈川県生まれ。横浜市在住。日本女子大学文学部国文学科卒。『週刊朝日』の名物コラム「デキゴトロジー」のライターを経て、エッセイストとなる。主な作品に、『日は好日』『猫といっしょにただで』（新潮文庫）、『いとしいたべもの』（文春文庫）など。近著に『こいしいたべもの』（文春文庫）がある。